

Carte des Mets

Nos Entrées

Tomates « Green Zébra, Ananas, Noire de Crimée », Crumble et Croustillant de Brebis, Jus de Framboise	13€
Œuf parfait, Oignons et Poivrons Rouges confits en Brunoise, émulsion Chorizo	13€
Langoustines rôties, Salade de Chou Blanc croquant, Mangue-Passion-Wasabi	17€
Foie Gras de Canard Mi-cuit, Chutney de Cerises au Poivre de Sichuan, Brioche maison	18€



Nos Plats

Maigre aux Coquillages, Pousses d'Épinards sautées et crémees	22€
Médaille de Lotte, Carnaroli en Risotto, Basilic et Petits Pois	28€
Chuck Flap Angus (pièce de bœuf), Frites maison et Sauce Poivre	22€
Magret de Canard Rôti, Croquette de Pomme de Terre à la Lyonnaise, Sauce à la Framboise	22€
Ris de Veau coloré au Beurre, Céleri et Cacahuètes	30€
Côte de Boeuf Grillée, Frites Maison, Sauce Béarnaise (1kg)	68€
Entrecôte, maturée 3 semaines, 300g, Frites Maison, Sauce au Poivre	24€



Nos Desserts

Assiette de Fromages Affinés - 4 Fromages Affinés, Salade, Confiture, Fruits Secs	12€
Coulant au Chocolat, Crème Glacée à la Crème d'Isigny et Sauce Caramel	7€
La Vraie Crème Brulée à la Vanille Bourbon	7€
Entremets Pina Colada	8€
Cheesecake revisité, Fraise, Rhubarbe et Hibiscus	8€
Café Gourmand	12€



Menu des Petits Gourmets - 15€ (Jusqu'à 10 ans)

Petites Crudités de Saison ou Assiette de Jambon Serrano
Poisson frais (selon arrivage) ou Steak Haché ou Burger Maison
Coupe Glacée - 2 boules